

„HIGIJENSKI PAKET” EU - HIGIJENSKJE MJERE U PROIZVODNJI NAMIRNICA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Hadžiosmanović¹, M., N.Zdolec¹

Europski propisi u području zdravstvene ispravnosti i sigurnosti namirnica temelje se na načelima suvremenih koncepcija veterinarsko-sanitarnog nadzora u proizvodnji i prometu hrane. “Higijenskim paketom” (Zakon o hrani EU, siječanj 2002) obuhvaćene su opće higijenske mjere za namirnice; mjere u higijeni namirnica animalnog podrijetla; mjere službene kontrole namirnica animalnog podrijetla; uvjeti zdravlja životinja namijenjenih proizvodnji namirnica te sve mjere iz prethodno usvojene legislative. Dakle, pod “Higijenskim paketom” podrazumijevamo skup, primarno veterinarskih uredbi, koje je usvojilo Vijeće Europe te su obavezni dio legislative članica EU kao i država pristupnica i onih koje izvoze hranu unutar unije. Osnovne uredbe iz navedene problematike donesene su tek nedavno te ih R. Hrvatska tek treba ugraditi u postojeću legislativu.

Uredbom o higijeni namirnica 852/2004 postavljena su opća pravila higijene u proizvodnji svih namirnica, obveze proizvođača (svih subjekata koji posluju s hranom; od primarne proizvodnje do distribucije) te smjernice za dobru proizvođačku praksu. Posebno je naglašen sustav samokontrole i odgovornosti svih sudionika u lancu proizvodnje hrane koji moraju osigurati zdravstvenu ispravnost hrane. Budući da su namirnice životinjskog podrijetla povezane sa specifičnim rizicima (mikrobiološki, kemijski, fizikalni), propisana su i posebna pravila higijene u tom sektoru (Uredba 853/2004). Tom Uredbom su, između ostalog, obuhvaćena opća načela prijevoza životinja u klaonicu, zahtjevi za klaonice i rasjekavaonice u smislu izgradnje, uređenja i opreme, potom

načela higijene tijekom klanja, rasijecanja i otkoštavanja, prisilno klanje te uvjeti skladištenja i prijevoza mesa. Vezano uz specifične rizike u proizvodnji mesa i mesnih proizvoda, Uredbom 854/2004 postavljena su pravila službenih veterinarskih kontrola koje obuhvaćaju provjeru podataka o prehranbenom lancu (engl. Food Chain Information, FCI), pregled životinja prije klanja, provjeru provođenja propisa o dobrobiti životinja, pregled nakon klanja, nadzor nad rizičnim materijalom i nusproizvodima klanja te laboratorijske analize. S tim u vezi propisana je i provjera osposobljenosti službenih veterinara koja obuhvaća slijedeća područja:

- nacionalna i europska legislativa iz područja veterinarskog javnog zdravstva, sigurnosti hrane, zdravlja i dobrobiti životinja te farmakoloških propisa,
- principi poljoprivredne politike i tržišta,
- osnove prerade i tehnologije namirnica
- načela, koncepti i metode dobre proizvođačke prakse i upravljanja kakvoćom
- dobra proizvođačka praksa
- dobra higijenska praksa
- HACCP sustav i njegova primjena u lancu proizvodnje hrane
- sprječavanje i kontrola rizika povezanih s hranom
- dinamika infekcija i intoksikacija u populaciji
- dijagnostička epidemiologija
- sustavno praćenje (monitoring)
- nadzor i korektivne mjere u sustavu upravljanja sigurnošću hrane
- načela i dijagnostička primjena suvremenih analitičkih postupaka

¹ Dr. sc. Mirzta Hadžiosmanović, redoviti profesor; Nevijo Zdolec, dr. vet. med., Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica Veterinarskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Heinzelova 55; E-mail: hmirza@vef.hr

- komunikacijske tehnologije vezane uz veterinarsko javno zdravstvo
- analiza podataka i primjena biostatistike
- istraživanja epidemija bolesti koje se prenose hranom
- suvremene spoznaje o transmisivnim spongiformnim encefalopatijama
- dobrobit životinja u proizvodnji, prijevozu i klanju
- zaštita okoliša povezana s proizvodnjom hrane (uključujući postupanje s otpadom)
- zahtjevi potrošača
- načela edukacije osoblja zaposlenih u lancu proizvodnje hrane

Pored Uredbe 854/2004 koja se odnosi na službene kontrole animalnih namirnica, Uredbom 882/2004 obuhvaćene su i službene kontrole koje se provode radi verifikacije provođenja Zakona o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja. Uredba se odnosi na način organizacije službenih kontrola, nadležnih tijela, ustroj laboratorija, uzorkovanje te mjere u kriznim situacijama.

Navedene Uredbe u izravnoj su vezi s Direktivom 200-2/99 kojom su propisani uvjeti zdravlja životinja namijenjenih proizvodnji hrane. Nadalje, prosuđivanje zdravstvene ispravnosti namirnica, higijene proizvodnje te verifikacija samokontrolnih sustava temelji se i na postavljenim mikrobiološkim kriterijima za pojedine vrste namirnica ili fazu proizvodnje koji su propisani Uredbom 2073/2005. ■

MORTADELA

Kolovrat¹, M.

IZ SRCA EMILIE ROMAGNE

Talijanska pokrajina Emilia Romagna smještena je u podnožju Apenina. Većini ljudi možda nije poznata kao, recimo Toskana ili Veneto, no njezine osobitosti su takve da ih je teško ne prepoznati. Ponajprije je to glavni grad ove pokrajine – Bologna. Grad ne samo fascinantne umjetnosti i kulture, nego i kulinariskog blještavila. Klimatski uvjeti u pokrajini omogućuju visoke žetvene prinose, te

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb

Struke trebaju stručnjake



Želimo Vam sretan
Božić i uspješnu
novu 2007. godinu!

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

IT-rješenje za Vaše cjelokupno
poduzeće

Vodite, upravljajte i kontrolirajte
Vaše poduzeće pomoću naših kom-
pletnih ERP-rješenja za područja

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delicatese

Odlučite se sada za sigurnu
budućnost!

Mi smo tu za Vas –
Vaš strukovni ERP-stručnjak



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.
Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin
Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055
info-hr@csb-system.com